

# Kulinarik

Gärtnern Von Sabine Reber

## Alles in Ordnung mit den Eternitkästen

Neulich hab ich mir vier Eternitkistchen gekauft, die ganz gewöhnlichen 60-Zentimeter-Modelle, mit Untersätzen und Halterungen für die Balkonbrüstung. Ich weiss, die Eternitkästen hatten lange Zeit einen schlechten Ruf. Sie galten als spiessig, und vor allem galten sie als gesundheitsschädigend und angesichts der vielen Asbestopfer als moralisch bedenklich. Dabei fertigt die Eternit AG in Niederurnen die klassischen Blumenkästen schon seit 1990 komplett asbestfrei.

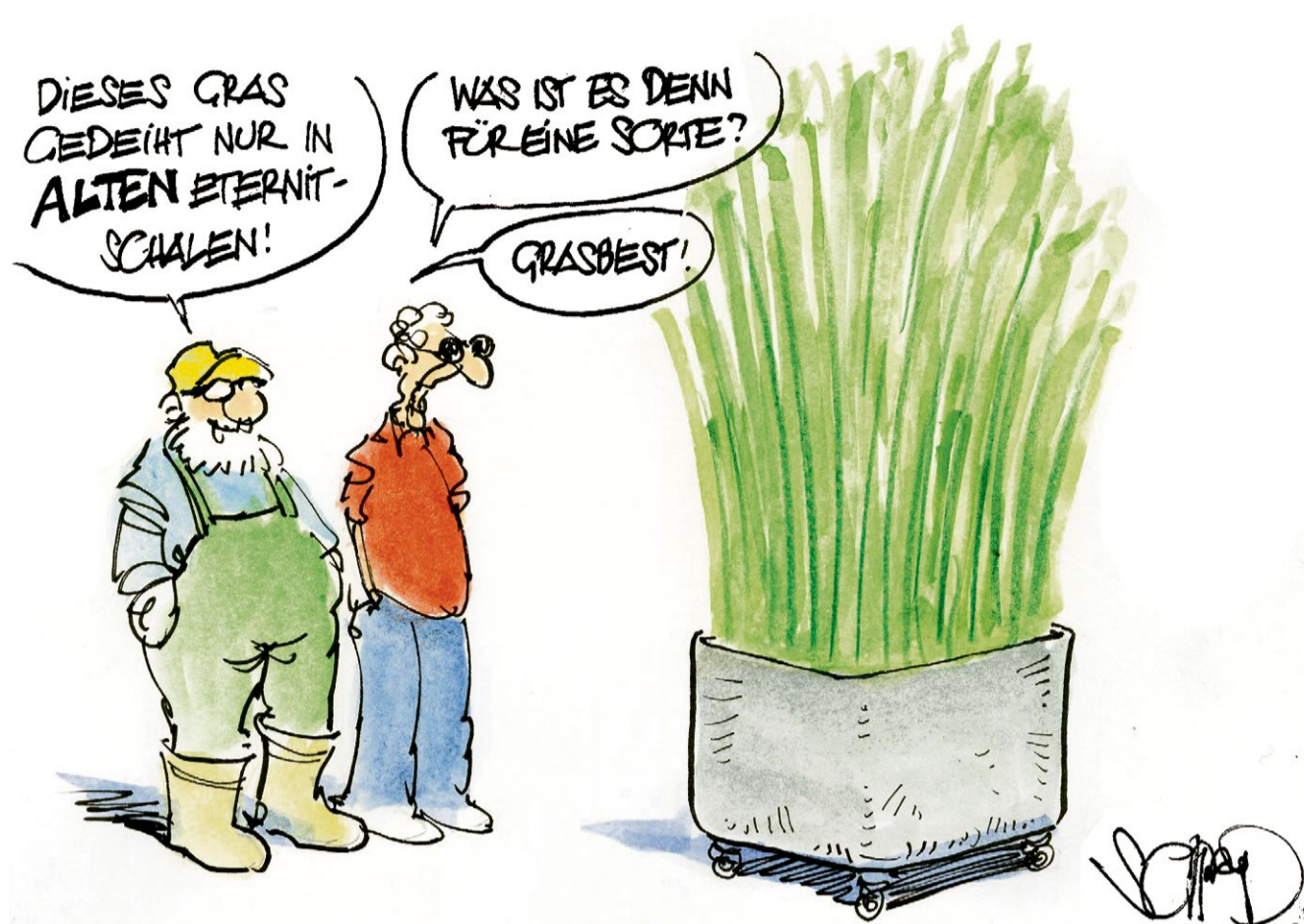
Was ob all der Skandale um die vielen Arbeiter in Italien, die an Asbestose starben, fast vergessen gegangen ist: In den 50er-Jahren entstanden einige Designklassiker aus dem Material, die ihrer Zeit weit voraus waren. Insbesondere Willy Guhl hat damals organische Gartenmöbelformen geschaffen, die bis heute für das Industriedesign der Schweiz stilprägend sind, wie beispielsweise den Blumenständer Diabolo oder den weltberühmten «Loop-Stuhl». Im Vitra-Design-Museum ist noch einer dieser legendären Gartensessel vorhanden. Seine Oberfläche wurde versiegelt, um den Sessel vor Schäden zu schützen und zu erhalten.

Die guten alten Eternitkästen haben es inzwischen sogar in den Katalog von Manufactum geschafft. Auf der Website schreibt das Unternehmen, seinem Eindruck nach sei man sich in der Schweizer Firma durchaus aller Schwierigkeiten bewusst und die Eternit AG habe den Mitarbeitern gegenüber Verantwortung übernommen. Es sollte nun also in Ordnung sein, die Kästen wieder zu kaufen.

### Ausser Geranien geht alles

Und so haben wir hier ein historisch belastetes, im Grunde aber interessantes Produkt. Aus ökologischer Sicht sind mir die Faserzementkästen auch lieber als die handelsüblichen Plastik-kistchen, die spätestens nach einem frostigen Winter zerbröseln und ersetzt werden müssen. Und kommen Sie mir nicht mit Terracotta, das funktioniert frosttechnisch in Kastenform nie auf Dauer. Eternitkästen hingegen halten ewig. Und in ästhetischer Hinsicht finde ich sie weit besser als so ziemlich alles, was der Handel derzeit bietet.

Gerade weil sie so schlicht und neutral wirken, sind sie zum Bepflanzen genial. Es passt nämlich alles, es passt immer - ausser vielleicht Pelargonien, im Volksmund Geranien genannt. Das wäre dann sozusagen die Verdoppelung der Spiessigkeit: Pelargonien in Eternitkästen. Lassen Sie das besser bleiben! Entweder entscheiden Sie sich



für rote Pelargonien, die ich auch sehr liebe. Oder aber für Eternitkästen und lassen sich dann bei der Bepflanzung etwas Originelles einfallen.

In meinen vier Kästen wachsen derzeit Thymian, Chilis, eine Mini-paprika, ein Cherrytomatenstrauch und ein Rosmarinbäumchen. Damit habe ich Petunien und Verbänen kombiniert, rote, orange und violette. Ausserdem ist da noch eine Duftgeranie, diesem Kauf konnte ich beim besten Willen nicht widerstehen.

Aber die Duftpelargonie zählt, was den Spiessigkeitsfaktor anbelangt, sowieso nicht als Geranium, wobei ich auch Geranien sehr gern mag. Nur eben nicht in Eternitkistchen. Gut, so eine schöne alte Sorte wie die «Stadt Bern» darf man klassischerweise auch in Eternitkistchen pflanzen, besonders dann, wenn man in der Berner Altstadt wohnt oder ein prächtiges Bauernhaus besitzt. Dann sind die roten Geranien in den Kistchen fast ein Muss.

Aber ich hab weder ein schmuckes Bauernhaus noch eine schicke Altstadt-

wohnung. Und Sie fragen sich vielleicht, wie ich überhaupt auf die Eternitkistchen gekommen bin. Ja, ich bin mal wieder umgezogen. Ich habe zwar immer noch zwei Balkone, aber nur ganz kleine. Und da gehören nun mal Kistchen an die Brüstung.

Ohne sie wäre es unmöglich, auch nur annähernd genug Kräuter, Sommerblumen und Miniaturgemüse unterbringen zu können. Aber was heisst genug? Nun, so viele, dass einerseits der Balkon schön bunt daherblüht und wir andererseits jeden Tag ein bisschen was für die Küche ernten können.

### Ob der Feigenbaum noch passt?

Das ist das Wesentliche! Ausserdem habe ich noch zwei Säulenäpfel, eine Miniaturaprikose und ein Zwergpflirsichbäumchen, alles in Kübeln. Sowie diverse mittelgrosse und kleinere Töpfe mit Lorbeer, Minze und anderen Kräutern, die für die Eternitkistchen zu gross würden. Ein Tischchen und zwei Stühle stehen auch da. Wenn ich das

alles ein bisschen gescheiter arrangiere - es vergeht derzeit kaum ein Tag, an dem ich nicht Kübel hin- und herrücke, um noch ein paar Quadratmeter Fläche hinzuzugewinnen -, dann schaffe ich es vielleicht sogar noch, den vor zwei Jahren halb lebendig aus einem Grüncontainer geretteten und in eine schön kompakte Form geschnittenen Feigenbaum aus dem Garten hier unterzubringen; er würde nämlich ganz zauberhaft aussehen auf unserem neuen Stadtbalkon.

Aber bevor ich auch diesen Baum noch herbeischleppe, werde ich erst einmal abklären, wie das mit der Statik aussieht. Über den Daumen gepeilt und gemäss meinem Bauchgefühl erweckt es den Eindruck, dass es wohl keine gute Idee wäre, auf dem Balkon eine Party mit allzu übergewichtigen Gästen zu veranstalten.

Wobei, mehr als zwei Stühle haben hier ohnehin nicht Platz, insofern erübrigt sich das Thema mit der Balkonparty. Dafür haben wir glücklicherweise immer noch unseren Garten.

## Leser fragen

### Sind Allergien bloss ein Lifestyle-Tick?

In meinem Freundeskreis gibt es immer mehr Menschen, die Vegetarier, Veganer oder sonst wie allergisch auf Lebensmittel sind und das stolz verkünden. Ist das ein Social-Media-Tick? Ich fühle mich dann als Einzige in der Runde normal, weil ich alles esse. Ob es normal ist, dass ich mich normal fühle?

R. F.

Liebe Frau F.

Es heisst ja, gesunde Menschen wänten sich nur deshalb gesund, weil ihre Krankheit noch nicht diagnostiziert worden sei. Wenn Sie sich also nur normal fühlen, stehen Sie auf seigigem Terrain.

Veganismus kann man nicht als Allergie bezeichnen, auch wenn das militante Sendungsbewusstsein der Anhänger dieser Diät an Missionare erinnert, die in der Südsee den Eingeborenen das Tanzen ausgetrieben haben. Es sind eher die anderen, die allergisch auf Veganer reagieren; Menschen eben, die mehr als Körner und Blätter kauen wollen. Auch Vegetarismus können Sie aus Ihrer Allergiezone ausschliessen. Wer Käse nicht verschmägt, gehört zu den Guten.

Natürlich kann man jenen, die Käse wegen Laktoseintoleranz nicht essen dürfen, auch keine Verweigerungshaltung ankreiden. Sie sind zu bedauern, weil die Unverträglichkeit von Milchprodukten sie eines grossen Vergnügens beraubt. Verzicht auf Milch dagegen ist leichter zu prästieren, Erwachsene müssen der Ammenhaltung entwöhnt sein.

Nach der Lektüre diverser Websites und Stösse von Papier versinkt man in Fatalismus. Es wimmelt von Intoleranzen und Lebensmittelallergien, fast so, als würde man in einen Kübel voller Mehlwürmer blicken. Hat man sich einmal durchgequält, möchte man sofort zum Arzt rennen. Allerdings steht da auch, dass nur etwa «5 bis 7 Prozent der Bevölkerung eine Lebensmittelallergie

### Paul Imhof

Der TA-Experte beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasten, zu Küchen und Kellern.



Senden Sie uns Ihre Fragen an [gesellschaft@tagesanzeiger.ch](mailto:gesellschaft@tagesanzeiger.ch).

haben», wie das Ärzteteam im «Beobachter» schreibt. Die eingebildeten Kranken sind also deutlich in der Überzahl, da täuscht Ihr Eindruck nicht. Zu bedauern sind die Köche, die Opfer einer Mode geworden sind, die kaum mit körperlicher Befindlichkeit zu tun hat, sondern vielmehr mit dem Drang, sich einem Tic hinzugeben und diesen via Social Media auch zu verbreiten.

Vor 20 Jahren konnten Vegetarier in einem durchschnittlichen Restaurant bestenfalls einen gemischten Salat bestellen, Spaghetti Napoli oder einen Gemüseteller mit verkochten Rüebli und Erbsli, Blumenkohl und Broccoli. Doch heute treiben kulinarische Sonderwünsche manchen Koch schier in den Wahnsinn. Er wolle nicht mehr jeden Wunsch erfüllen, erklärte ein Sternekoch jüngst seinen Entschluss, die Segel zu streichen. Er habe keine Lust, eine «carte allergique» zu präsentieren. Oder die normale Karte zusammenzustreichen, um alle Gefahren zu vermeiden, also Milchprodukte, Eier, Fische, Früits de Mer, Äpfel und Ananas, Sellerie, Karotten, Peperoni, Sojabohnen, Weizen- und Roggenmehl, Nüsse, Erdnüsse, Samen, Gewürze... Der Rest ist Leiden.

Aber keine Sorge, Frau F., fühlen Sie sich nicht ausgeschlossen, wenn sich Ihre Freunde in Allergia suhlen, statt Allegria zu pflegen. Irgendein Lebensmittel wird auch Sie reizen. Es ist eine Frage der Hinwendung.

### Spaghetti fritti

Die Hörnli-Kolumne (TA vom 6. Mai) hat bei Frau H. Erinnerungen geweckt. «Mein Vater, Jahrgang 1892, war im Ersten Weltkrieg auf dem St. Gotthard stationiert», schreibt sie. «Da wurde von Spaghetti geträumt, und da mein Vater in der Küche tätig war, reiste irgendwer ins Tessin, um welche zu holen. Aber wie kocht man das? Aus Unwissen über diese langen Teigwaren, aus Angst, sie nicht weich zu kriegen, wurden sie am Abend eingeweicht, anderntags dann in Stücke geschnitten und gebrätelt! Obs geschmeckt hat?» - Frohes Ausprobieren!

## Lohnen sich 1600 Franken pro Kilo?

Kaviar schmeckt je nach Produzent ganz anders. Doch was gilt eigentlich als gute Qualität? Und wie wichtig ist dabei das «Plopp» im Mund?

### Daniel Böniger

Sieben verschiedene Sorten Kaviar, vier renommierte Köche und ein Journalist. So einfach die Versuchsanordnung vor gut 14 Tagen im Hotel Hirschen in Eglisau war, die Resultate der beschriebenen Degustation waren dann doch einiges komplexer.

Probiert wurden ausschliesslich Kaviarsorten, die in der Schweiz erhältlich sind. Da seit 2011 ein weltweites Fangverbot für sämtliche Störarten gilt, kamen die Proben allesamt aus Zuchten, ausnahmslos vom vergleichsweise pflegeleichten Sibirischen Stör. Von Anbietern, die mehrere Qualitäten im Angebot führen, wurde die günstigste Version getestet. Angefragt wurde übrigens auch die Marke Balik - doch die wollte keine Probe zur Verfügung stellen, sondern lud stattdessen die ganze Degustationsrunde zu einer Betriebsbesichtigung nach Bordeaux ein. Offensichtlich sind die Marketingbudgets bei den Kaviarproduzenten noch immer grosszügig bemessen, obwohl die Preise in den letzten Jahren zunehmend gefallen sind.

Der Grund für diese Preisbereinigung? Kam der Kaviar früher vor allem aus dem Ostblock, wurden aufgrund der Handelsverbote weltweit diverse Zuchtbetriebe aus der Taufe gehoben. Da ein solcher Betrieb erst nach acht bis zehn Jahren auf Vollproduktion geht - die Störe müssen genug gross werden -, drängen jetzt auf der ganzen Welt diverse Anbieter gleichzeitig auf den Markt. Nur gut, dass auch der Konsum wieder ansteigt. Doch worauf achtet man beim Kaviargenuss?

### Verbreiteter ist Seehasenrogen

Noch immer gilt, dass Kaviar nicht mit dem Silberlöffel gegessen werden soll. Sonst wird der Geschmack der gereinigten und gesalzenen Fischeier verfälscht. Für die Degustation stellte einer der Anbieter freundlicherweise kleine Löffel aus Perlmutter zur Verfügung.

Dass Kaviar vor allem fischig und salzig schmeckt, ist ein Vorurteil: «Es kommt daher, dass viele nur den qualitativ tiefer stehenden Seehasenrogen kennen», sagte Tobias Buholzer, der gastgebende Küchenchef. Die Tester entdeckten an diesem Morgen auch nussige und mineralische Noten, die sie als positiv empfanden. Erdige, metallische und käsige Nuancen kamen ebenso vor; sie wurden allerdings nicht gelobt. «Mich hat erstaunt, wie gross die Unterschiede sind», sagte Tobias Funke vom Gasthaus zur Fernsicht in Heiden.



Neben dem Geschmack wurde auch die Textur bewertet. Foto: Daniel Böniger

Wie salzig Kaviar sein soll, hängt für die Juryköche in erster Linie davon ab, wozu sie die Fischeier verwenden: «Wenn wir ihn mit confiertem Eigelb kombinieren, darf er ruhig salziger sein», sagte Marco Böhler, Küchenchef im Stucki, Basel.

Wenn schon, denn schon. So lautet die Genussregel, die Antonio Colaianni vom Restaurant Gustav in Zürich formulierte, sie gelte auch bei Trüffeln. An Weihnachten gönne er sich jeweils eine grosse Portion, auch mal eine 250-Gramm-Dose, damit die Fischeier im Zentrum stünden: «Wenn man zu viel Crème fraîche, Zwiebeln, Blini, Kapern, Zitrone und gekochtes Ei dazu isst, wird die Qualität zweitrangig.»

Die Konsistenz spielt bei Kaviar stets eine grosse Rolle: Die Runde war sich einig, dass die Fischeier nicht schleimig sein sollten - und dass die Körner im

Mund mit einem «Plopp» explodieren sollten. So überzeugten alle drei gesamthaft am besten bewerteten Sorten auch mit ihrer Textur.

Von Interesse dürfte sein, dass die einzige Kaviarsorte, für die der Stör nicht getötet werden muss (Kasperskian, Schweiz), mit dem optischen Eindruck zwar obenauf schwang, bei Geruch, Geschmack und Textur aber durchfiel («fast geruchlos», «gummig»). Wahrscheinlich weil die Körner bei der Entnahme noch nicht ganz «reif» sind.

### Ist der Giftstoff Borax gefährlich?

Schliesslich wurde die Frage der Borax-Zugabe debattiert. Bei den meisten Sorten wird dieser Giftstoff beigemischt, um die Fischeier zu konservieren. Zwar gehört Borax zur Giftklasse 3, doch ist es bei geringer Dosierung wohl nur für regelmässige Kaviaresser gefährlich. Die zwei Sorten Kaviar ohne Borax (Oona, Schweiz, und Kaviari, Frankreich) landeten bei der Degustation im Mittelfeld.

Das Beste an der Verkostung? Gewonnen hat der preiswerteste Kaviar namens «Sibirian Imperial» vom italienischen Händler Giaveri. Doch günstig ist auch dieser nicht: Das Kilo ist für rund 1600 Franken zu haben.

[Rangliste So schnitten die einzelnen Kaviare ab](https://www.kaviar.tagesanzeiger.ch)  
kaviar.tagesanzeiger.ch